

Fehler im "Meine Cooking Chef Gourmet"-Kochbuch

Hier sammeln wir die Fehler die leider im neuen Kochbuch der Gourmet sind

Seite 152 – Salziges Popcorn

Erster Arbeitsschritt: Das Öl in die Schüssel geben.

Erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!

Seite 154 – Spinat-Ziegenkäse-Kuchen

Zutaten:

8 Päckchen Backpulver -> sollte vermutlich 8g heissen.

Seite 350 – Mürbeteig für einen Apfelkuchen

Hier werden Eigelb und Wasser vergessen wie im Grundrezept für Mürbeteig beschrieben.

Seite 384 – Mousse au chocolat

Letzer Arbeitsschritt : "Mit einem Teigschaber die Eigelbe in die geschmolzene Butter unterheben." -> Schokolade (statt Butter).

Seite 386 – Schokoladentrüffel

Mengenangabe 400g Blütenhonig, kann nicht stimmen vielleicht 40g?

Seite 394 – Karamellisiertes Popcorn

Erster Arbeitsschritt: Das Öl und den Mais in die Schüssel geben. -> erst das Öl in der Schüssel erhitzen und erst dann den Mais zugeben!